

<<新手不败烘焙>>

图书基本信息

书名：<<新手不败烘焙>>

13位ISBN编号：9787122045300

10位ISBN编号：7122045307

出版时间：2009-5

出版时间：化学工业

作者：张朝顺

页数：89

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<新手不败烘焙>>

### 前言

每一次拍摄食谱都是耐力与体力的考验，原因是必须在短暂的两三天里独立制作数十道点心，同时还得确认每一个步骤的正确性并顾及产品的外观是否完美，所以一整天下来几乎没有休息的时间，即使这样我还是乐此不疲，因为烘焙已经与我的人生密不可分。

这一次与三艺合作的第二本烘焙食谱书，内容包括了最基础的点心制作和配方，对于有心想要从事烘焙行业或是纯属兴趣在家中享受烘焙乐趣的人来说，这本书应该都可以满足您的需求，从简单的饼干、玛芬蛋糕、司康以及简易的披萨面团开始，我们都有详细的图文介绍，您只要根据我们的步骤逐步制作，很快也可以拥有专业级的水准。

除了点心以外，我们还精心研发适合搭配点心的酱料，例如司康的单元中我们设计了三款美味的酱料让您搭配：披萨的单元中介绍了经典的三种酱料的制作与配方：薄饼的单元中我们也介绍了经典美味的酱料，甚至是简单的玛芬和布朗尼都有装饰抹酱来陪衬，因此这是一本绝对物超所值、精采丰富的烘焙食谱书，让您可以随意变化并实际将点心融入生活中来制作与品尝。

## <<新手不败烘焙>>

### 内容概要

本书以最基础的点心制作和配方为主，介绍了最简单的饼干、玛芬蛋糕、司康以及简易的披萨共 28 道点心的制作方法，从准备工作到材料介绍、再到制作步骤，内容设计贴心，符合初学者的心理需求；精美细致的实拍图片，与操作步骤一一对应，一目了然；8 种经典搭配点心的酱料，使你的茶点更为多变和丰富。

对于有心从事烘焙行业或是烘焙业余爱好者，书中这些基础和进阶的配方应该可以帮助您尽快地体会到烘焙的乐趣；只要根据提示的步骤操作，注意那些常见的问题，很快您也可以成为拥有专业水平的“糕点师傅”。

<<新手不败烘焙>>

作者简介

张朝顺，金莎蛋糕面包坊厨师西华大饭店厨师家乐福烘焙课厨师芝加哥福三烘焙坊厨师开元食品工业股份公司厨师证照：烘焙乙级证照烘焙丙级证照

## &lt;&lt;新手不败烘焙&gt;&gt;

## 书籍目录

本书使用说明 五种面糊（团）的简况 烘焙糕点前需要注意的基本动作 材料器具简介 Part1 快速简易  
 点心篇 玛芬面糊 榛果巧克力豆玛芬 原味香草牛奶玛芬 胡萝卜玛芬 菠萝芝士霜饰  
 披萨面团 培根芝士薄片披萨 西红柿肉酱厚片披萨 白酱海鲜厚片披萨 披萨酱料  
 西红柿红酱 奶油白酱 罗勒青酱 司康面团 原味司康 鲜奶油香缇 全麦葡萄干司  
 康 大蒜奶油抹酱 香葱甜椒司康 鳀鱼芝士抹酱 松饼面糊 香草松饼佐蜂蜜奶油（机  
 器式） 松饼佐卡士达酱（平底锅） 卡士达酱 法式煎薄饼 焦糖奶油酱 日式可丽  
 饼 Part2 饼干·布朗尼篇 脆饼面团 蛋黄芝士脆饼 姜味黑糖脆饼 芝麻麦香脆饼 杏  
 仁可可脆饼 酥饼面团 枫糖黄油酥饼 蝴蝶酥饼 薄荷雪球 果馅法兰酥 牛奶糖胡  
 桃酥饼 薄饼面糊 北欧南瓜子瓦片 佛罗伦萨 幸运饼干 布朗尼面糊 覆盆子白巧克  
 力布朗尼 巧克力核桃布朗尼

<<新手不败烘焙>>

章节摘录

插图：

## 后记

每一次拍攝食譜都是耐力與體力的考驗，原因是必須在短暫的兩三天裡獨立製作數十道點心，同時還得確認每一個步驟的正確性並顧及產品的外觀是否完美，所以一整天下來幾乎沒有休息的時間，即使這樣我還是樂此不疲，因為烘焙已經與我的人生密不可分。

這一次與三藝合作的第二本烘焙食譜書，內容包括了最基礎的點心製作和配方，對於有心想要從事烘焙行業或是純屬興趣在家中享受烘焙樂趣的人來說，這本書應該都可以滿足您的需求，從簡單的餅乾、瑪芬蛋糕、司康以及簡易的披薩麵糰開始，我們都有詳細的圖文介紹，您只要根據我們的步驟逐步製作，很快也可以擁有專業級的水準。

除了點心以外，我們還精心研發適合搭配點心的醬料，例如司康的單元中我們設計了三款美味的醬料讓您搭配；披薩的單元中介紹了經典的三種醬料的製作與配方；薄餅的單元中我們也介紹了經典美味的醬料，甚至是簡單的瑪芬和布朗尼都有裝飾抹醬來陪襯，因此這是一本絕對物超所值、精采豐富的烘焙食譜書，讓您可以隨意變化並實際將點心融入生活中來製作與品嚐。

## <<新手不败烘焙>>

### 编辑推荐

《新手不败烘焙》从简单的饼干、玛芬蛋糕、司康以及简单的披萨面团开始，并精心研发适合搭配点心的酱料，例如司康的单元中我们设计了三款美味酱料让您搭配，披萨的单元中介绍了经典的三种酱料的制作与配方，甚至是简单的玛芬和布朗尼都有装饰抹酱来陪衬，因此这是一本绝对物超所值、精采丰富的食谱书，且搭配详细的图文介绍，您只要根据我们的步骤逐步制作，很快也可以拥有专业级的水准。

材料、装备清单合理选购心中有数入烤箱前的关键步骤详细解读保证不败制作前的小叮咛30道最基础点心配方低位起步容易成功

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>